Trucs et possibilites d'utilisation

Les possibilites culinaires de l'ail sont infinies. Il represente en effet un ingredient essentiel a de nombreux plats nationaux ou internationaux. Si vous avez decide d'adopter l'ail comme condiment, ne seraitce que pour une question de sante, nous vous proposons ci-dPSSOUS une liste de plats pour lesquels l'ail est indispensable et qui, sans lui, perdraient en saveur et en arome.

Poissons :	assaisonnement des poissons grilles ou frits /sandre, brochet, truite, maquereau, perche, dorade,...) releve le gout des soupes de poisson (bouillabaisse). L'ail est un ingredient indispensable a toutes les,preparations a base de crevettes, scampis, seiches ou crustaces.
Viandes :	cotelettes, gigot, navarin d'agneau, escalopes de porc, paupiettes, goulasch, steaks haches, toutes es voloilles et gibiers.
Legumes :	gratins d'aubergines, tomates ou artichauts, poivrons, choux, champignons Farcis.
Salades :	toutes salades vertes, de choux, de haricots,...
Pates :	spaghettis, macaronis, nouilles,... accompagnees de sauces diverses ou arrosees tout simplement d'un filet d'huile d'olive et d'ail.
Pommes de ierre :	purees, pommes sautees, gratin dauphinois. Mais aussi toutes sortes de pizzas, soupes, potees,..., sans oublier l'ail excellent sur du pain fraichement grille.

Astuces pour neutraliser 1'odeur de I'ail.

De tout temps, les hommes ont cherche le moyen de consommer l'ail, sans en imposer l'odeur a leur entourage :

- en Italie, on m&che quelques clous de girofle
- en Russie, on boit du lait ou du yaourt
- en Turquie, on mache du persil avec des feuilles de menthe
- en Allemagne, pn mange de la puree de pommes de terre
- en Autriche, une pomme
- en France, on accompagne le repas d'un verre de vin rouge

L'epoque ou l'ail etait synonyme d'odeurs desagreables est aujourd'hui revolue. C'est maintenant un produit de consommation courante, utilise par de nombreux chefs ou cuisiniers amateurs.

Mode d'emploi du Set Moulin a I'ail (voir schema 1) :

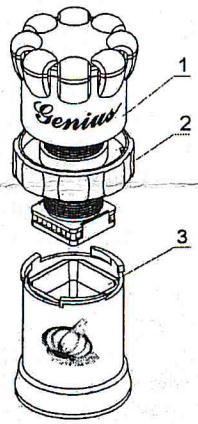

schéma 1

Tenir la partie 3 du Moulin a l'ail et tirer sur la partie 1 pour l'extraire. Pour eviter tout jeu au niveau de la vis de regla-ge n° 2, cette vis est toujours en position ouverte a la livraison du produit.
d'un Introduire une gousse d'ail epluchee dans la partie 3(en prenant soin d'oter la partie dure de la gousse avec la pointecouteau), remettre la partie 1 sur la partie 3. Ajuster la vis de reglage n° 2 sur la partie 3 en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage. Le moulin a ail est maintenant ferme et pret a l'emploi. En retenant la partie 3 tout en tournant la partie 1 vers la droite, la gousse d'ail est decoupee en lamelles en š ecrasant contre la grille. Ces lamelles sont alors recoupees en des reguliers par la lome situee sous la partie 3. Lorsque les embouts plastiques sont visibles a travers lo grille l'appareil est vide Un blocage evite d'endommager le mecanisme Pour reutiliser l'appareil, il suffit de le remplir a nouveau en devissant la partie 2 et en otant la partie 1. Nous vous conseillons cependant de ne remplir la partie 3 qu'aux 2/3 afin d`assurer une utilisation optimale.

Entretien du Moulin ir ail

Avant toute premiere utilisation, il est preferable de proceder a un nettoyage complet de l'appareil. Le Moulin a ail est integralement demontable et facilement lavable sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.

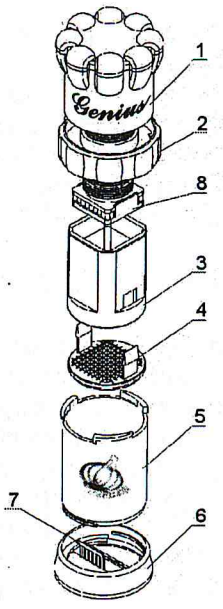

schéma 2

Pour demonter l'appareil (voir schema 2) :
1) Devisser la vis de reglage n° 2 et extraire la partie 1 de l'appareil.
2) Devisser la partie 5 et deloger les parties 3 et 4 par une legere pression des doigts.
3) Separer les porties 3 et 4.

Pour remonler l'appareil, proceder de la meme facon, mais en sens inverse :
1) Visser la partie 6 sur la partie 5.
2) Clipsez la grille n° 4 sur les embouts de la partie 3. Pousser l'ensemble (3 + 4) dans la partie 5 jusqu'au blocage. Remettre la partie 1 dans la partie 3.

ATTENTION !
Apres l'assemblage de l'appareil, il est recommande de maintenir la vis de reglage en position ouverte pour garder la fermeture en bon etot. Pour que les lames restent coupantes, nous vous conseillons de toujours veiller a oter lo partie dure de la gousse d'ail avant de l'introduire dans l'appareil.

SET MOULIN A AIL

1401102

1 - L'ail, quelle est cette plante ?

L'ail est une plante d'origine asiatique 4ui est arrivee en Europe en passant par la Chine, l'Inde et le Moyen Orient. La plupart de l'ail que nous consommons provient d'Europe du Sud, notamment d'Italie, d'Espagne ou du Sud de la France. C'est une des plus anciennes plantes medicinales connues, cultivee et consommee depuis plus de 5000 ans. L'ail fait partie de la meme famille que l'oignon, le poireau, l'echalote ou la ciboulette. C'est une plante de 30 a 60 cm de hauteur en general, mais certaines especes peuvent atteindre jusqu'a 1 metre. Au centre du bulbe de couleur blanche ou violette se developpe une tige similaire a celle du poireau. Ses longues feuilles gris-vert sont egalement comestibles, mais la partie la plus importonte de la plante est son bulbe, cache sous terre. Il contient des substances qui font de lui une plante medicinale aux vertus curatives tout a fait remarquables.

2 - L'ail et la sante

Dans bien des cas, l'ail represente le complement ideol d'un traitement medical. Les techniques modernes d'analyses et les essais en laboratoire ont aujourd'hui confirme les decouvertes faites par nos ancetres :

- il reduit le taux de cholelesterol,
- il favorise (a circulation,
- il lutte contre la coagulation prematuree du sang,
- il previent la calcification des vaisseaux,
- il evite l'arteriosclerose,
- il regularise la tension arterielle,
- il lutte contre les bacteries, virus et autres microorganismes,
- il renforce les defenses immunitaires,
- il active l'ensemble du metabolisme,
- il aide le corps a se renforcer en vitamine B,
- il augmente la vitalite.

En plus de ses vertues medicinales, il contient aussi d'importantes substances vitales :

- Vitamines,
- Enrymes,
- sels mineraux,
- substances hormonales.

Certaines de ses qualites demeurent certainement encore inconnues. L'ail nous reserve sans doute encore de nombreuses surprises pour les annees a venir.
Dans les Balkans, il represente aujourd'hui encore le symbole de la fecondite. Et en Bulgarie, pays qui compte un nombre impressionnant de centenaires, on considere le melange ail et yaourt comme un elixir de vie. Les Bulgares sont d'ailleurs la population dont l'esperance de vie est la plus elevee de notre planete.

3 - Preparation et utilisation de I'ail en cuisine

C'est environ 1 a 2 mois apres la recolte que l'ail atteint le sommet de son arome. Il peut etre prepare de plusieurs manieres : coupe presse hache ecrase
C'est en le coupant que l'on profite au mieux de ses qualites. Neanmoins, cette methode demande une certaine dexterite et n'est en general effectuee au couteau que par les grands cuisiniers, la menagere se contentant le plus souvent de presser, hacher ou ecraser l'ail. Cette maniere n'est cependant pas tres satisfaisante, le dosage exact de l'assaisonnement etant impossible.
C'est pour cette raison que nous vous proposons le "Set Moulin a Ail", complement indispensable aux sets d'assaisonnement classiques HuileVinaigre-Sel-Poivre.

4 - L'utilisation du Set Moulin 6 Ail

a) Contrairement aux methodes classiques (presser, ecraser, hacher,..., le Set Moulin a Ail transforme la gousse d'ail en l'espace de quelques secondes en minuscules petits des, tous de taille identique.
b) L'assaisonnement peut se faire lors de la cuisson, suivant les besoins. Grace d sa fonctionnalite et a sa simplicite d'utilisation, le Set Moulin a Ail permet aussi l'assaisonnement direct et regulier a table, lors du repas.
c) Cette methode permet de conserver toutes les vitamines, enrymes, sels mineraux et vous aide a aromatiser les mets de faGon reguliere. La gousse d'ail est ainsi utilisee a 100 %. Par la decoupe manuelle, l'ail perd une certaine quantite'de jus contenant la plus grande partie de ses elements nutritifs. Avec le Set Moulin d Ail, il n'y a ni restes, ni dechets, contrairement a l'ail presse ou ecrase. Les odeurs desagreables et tenaces sur les mains sont epargnees.
d) Le Set Moulin a Ail permet ainsi l'assaisonnement a table, il est livre avec une soucoupe en acier inoxydable afin de boucher les ouvertures inferieures de l'appareil et d'eviter toute odeur d'ail a table.
e) Notre Set Moulin a Ail, caracterise par sa fonctionnalite et sa simplicite d'utilisation est base sur le m~eme principe que le moulin d poivre ou a sel. Le nettoyage de l'appareil est egalement tres simple (voir au verso~, et peut etre effectue manuellement ou au lave-vaisselle.